

# TAGESKARTE

## APERITIF:

Hugo's, Rosato Mio, Mezzodi Spritz, Aperol Spritz, Clementine Spritz	7,50
Gin Tonic (Amalfy Gin mit Orange, Pompelmo und Zitrone)	10,90
Gin Emporia (Gin von Wasser aus dem kalabresischen Tyrrhenischen Meer)	10,90
Campari mit frisch gepresstem Orangensaft	

## ANTIPASTI:

Radicchio trevisano mit Coppa Schinken und Burrata Mozzarella	18,50
Ziegenkäse-Crème-Brûlée mit Waldfrüchten und schwarzen Trüffel	17,50
Duett von: Thunfischtartar mit Mango und Scampi mariniert mit Soya	22,90
Rohe Scampi mit Passionsfrucht	23,50
Austern Gillardeau pro Stück	3,80

## HAUSGEMACHTE PASTA:

Papardelle mit Hirschragout	18,50
Tagliatelle mit Scampi auf Carbonara Art mit schwarzem Trüffel	22,50
Linguine mit Venusmuscheln und Stängelkohl (leicht scharf)	19,00
Tortello gefüllt mit Scampi in Kürbissauce	21,50

## HAUPTSPEISEN:

Salzige Scampi gegrillt auf Kürbiscrème	28,90
Seezunge gegrillt mit Zitronensauce	33,90
Seewolffilet (Wildfang) in Kartoffelkruste mit schwarzem Trüffel	29,50
Ochsenbäckchen auf Niedrigtemperatur gegart mit Pflaumen und Polenta	24,90
Kalbsfiletspitzen in grünem Pfeffer	29,50

## DOLCE:

Panna cotta mit Zabaione	9,50
Weißes Schokoladensouffle mit einer Kugel Eis	9,50
Kastanien-Tiramisu	9,50



BUON APPETITO!